Доц.М.А.Др.
Айчүрөк Мажитова
Инженердик факультети
Тамак-аш инженериясы бөлүмү
aichurok.mazhitova@manas.edu.kg

Билими

1	Бакалавр	2003 - 2008	Тамак-аш инженерлиги, Кыргыз-Түрк Манас университети
2	Магистр	2008 - 2011	Тамак-аш инженерлиги, Кыргыз-Түрк Манас университети

Тил билүү деңгээли

#	Тил	Угуп түшүнүү	Окуп түшүнүү	Өз ара сүйлөшүү	Оозеки түшүндүрүү	Жазуу
1	Англисче	C1	C2	B2	B2	C1
2	Орусча	C2	C2	C2	C2	C2
3	Түркчө	C2	C2	C2	C2	C2

A1: Beginner **A2:** Elementary **B1:** Pre-Intermediate **B2:** Intermediate **C1:** Upper-Intermediate **C2:** Advanced

Диссертациялары

1	Бүтүрүү иши	2008	Антоцианиндердин тамак-ашта колдонулушу жана концентрленген анар ширесин алуу Тамак-аш инженерлиги, Кыргыз-Түрк “Манас” университети

2	Магистрдик диссертация	2011	Кыргызстанда өсүүчү кээ бир жемиштердин антоциандарынын изилдениши жана копигментация методу аркылуу термостабилдүүлүгүнүн жогорулатылышы Тамак-аш инженерлиги, Кыргыз-Түрк “Манас” университети
3	Доктордук диссертация	2016	Кыргызстандын Чүй аймагында өндүрүлгөн бээ сүтүнүн жана кымыздын касиеттерин изилдөө Тамак-аш инженерлиги, Кыргыз-Түрк “Манас” университети

Илимий багыттары

Аналитикалык химия, Тамак-аш инженериясы, Тамак-аш технологиясы, Тамак-аш жана суусундук

Илимий даражалары

1	Др.	2012	Тамак-аш инженерлиги, Кыргыз-Түрк Манас университети

Берген сабактары

GMB-511 Масса, энергия жана импульс ташуу кубулуштары

LEE-611 Семинар 2

GID-627 Тамак-аш өндүр-үн таштан-ын биот-ия жолу менен кайра иш

GID-900 Доктордук диссертация

GMB-427 Сүт азыктарын .өндүрүү технологиясы жана жабдыктары

MUH-301 Жылуулук алмашуу процесстери

LEE-610 Семинар i

YET-900 Адистик сынак

MUH-204 Инженердик термодинамика

GMB-501 Тамак-аш чийки заттарынын жана даяр азык.касиетин изилд

GID-612 Тамак азыктарындагы белокторду изилдөө

GID-451 Квалификациялык бүтүрүү иши i

GID-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

KMM-402 Химия инженерлиги лабораториясы ii

STJ-302 Өндүрүштүк практика

GID-323 Тамак-аш процесстеринин негиздери ii

GID-442 Кургатуу технологиясы

BTZ-452 Дипломдук иш ii

BTZ-451 Дипломдук иш i

KMÜ-211 Физикалык химия

KMM-342 Биохимия инженерлигинин негиздери

GID-316 Тамак-аш процесстерин башкаруу

KMÜ-320 Процесстерди көзөмөлдөө

KMÜ-406 Химия инженерлиги лабораториясы iii

STJ-202 Окуу практикасы

GID-333 Рационалдуу тамактануунун негиздери

KMÜ-407 Инструменталдык анализ

GID-344 Механикалык ажыратуу процесстери

KMÜ-332 Биохимия инженерлигинин процесстери

KMÜ-336 Механикалык ажыратуу процесстери

GID-509 Масса,энергия жана импульс ташуу кубулуштары

GID-510 Тамак-аш чийки затт..жана даяр азык.кас.изилд.зам.мет.

GID-515 Инженерликтеги реологиялык ыкмалар

KMÜ-322 Химия инженерлиги лабораториясы i

KMÜ-405 Химия инженерлиги лабораториясы ii

KMÜ-425 Жаңы заттардын технологиясы

GID-380 Тамак-аш инженерлигиндеги изгичи темалар

GID-521 Биопрцесстер инженерлиги

STJ-402 Практика iii

KMÜ-204 Термодинамика

KYM-540 Тереңдетилген биопроцесстер инженерлиги

Административдик кызматтары

#	Кызматы	Бөлүм	Башталышы	Бүтүшү
1	Декан жардамчысы	Инженердик факультети	06.04.2022	05.04.2025
2	Декан жардамчысы	Инженердик факультети	27.06.2025	-

Жетекчилик кылган диссертация темалары

1	Магистр Ажар Макамбай кызы 2022 LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN ''MAYASIZ'' EKMEK YAPIMINDA STARTER OLARAK KULL.

SCI, SCI-E, SSCI жана AHCI индекстүү журналдарда басылган макалалары

1. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. (2025). Relations between physicochemical properties, nutritional composition and fluorescence properties of mare's milk produced on pastures at different altitudes. Journal of Food Composition and Analysis, 148(5), 1-10. DOI: 10.1016/j.jfca.2025.108655. https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:001632544700003.
2. A.MAKAMBAY KIZI, A.MACİTOVA, A.K.Altintas, H.Kuleasan. (2024). Application of selected lactic acid bacteria isolates for bread production without baker's yeast. Food Science and Biotechnology, 33(4), 3279-3290. DOI: 10.1007/s10068-024-01571-7. https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:001208952100001.
3. A.MACİTOVA, A.KASIMAKUNOVA, N.TÜRKER. (2022). Thermal stability enhancement of berry anthocyanins by co-pigmentation with extracts from natural sources. International Journal of Food Engineering, 18(7), 537-545. DOI: 10.1515/ijfe-2021-0260. https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000835198300001.
4. А.Мажитова, А.Кулмырзаев. (2016). Determination of amino acid profile of mare milk produced in the highlands of the Kyrgyz Republic during the milking season. JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, 99(4), 2480-2487. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0022030216001107.

Башка журналдарда басылган макалалары

1. A.MACİTOVA, S.Zhumakadyrova. (2024). The free amino acid profiling of milk- and cereal-based Kyrgyz ethnic fermented beverages and their contribution to taste formation . Food Science and Applied Biotechnology, 7(1), 67-78. https://www.ijfsab.com/index.php/fsab/article/view/316.
2. A.MAKAMBAY KIZI, A.MACİTOVA. (2023). Biotechnological valorization of sugar beet wastes into value-added products. MANAS Journal of Engineering, 11(1), 136-144. https://dergipark.org.tr/en/pub/mjen/issue/78236/1280304.
3. A.MACİTOVA, С.Б.А.. (2023). СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ ВАЛОРИЗАЦИИ ОТХОДОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ С ПОМОЩЬЮ ПРОЦЕССОВ БИОХИМИЧЕСКОЙ КОНВЕРСИИ. ИЗВЕСТИЯ КЫРГЫЗСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО УНИВЕРСИТЕТА ИМ. И. РАЗЗАКОВА, 2(1), 1102-1116. https://elibrary.ru/item.asp?id=54934483.
4. A.MACİTOVA, Ч.А.К.. (2023). БИОТЕХНОЛОГИЯЛЫК ЫКМАЛАР МЕНЕН МӨМӨ ЖАНА ЖАШЫЛЧА ӨНӨР ЖАЙ КАЛДЫКТАРЫН ВАЛОРИЗАЦИЯЛОО (АДАБИЯТКА СЕРЕП). ИЗВЕСТИЯ ВУЗОВ КЫРГЫЗСТАНА, 3(1), 26-30. https://elibrary.ru/item.asp?id=54828192.
5. A.MACİTOVA, A.MAKAMBAY KIZI. (2022). САЛТТЫК КЫМЫЗДАН МИКРООРГАНИЗМДЕРДИ БӨЛҮП АЛУУ ЖАНА ИДЕНТИФИКАЦИЯЛОО. Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана, 4(-), 21-24. http://science-journal.kg/en/journal/1/archive/15300.
6. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV, N.Nazarova. (2022). БУУРЧАКТУУЛАРДЫН АМИНОКИСЛОТАЛЫК ПРОФИЛИН ИЗИЛДӨӨ. Наука, новые технологии и инновации

Кыргызстана, 4(-), 29-34. http://science-journal.kg/en/journal/1/archive/15302.

7. A.MACİTOVA, J.Smanalieva. (2022). AMINO ACID COMPOSITION AND SOME PHYSICOCHEMICAL PARAMETERS OF MULTI-FLORAL HONEY FROM MOUNTAINOUS REGIONS OF KYRGYZSTAN. Uludağ Arıcılık Dergisi, 22(2), 188-202. https://dergipark.org.tr/tr/pub/uluaricilik/issue/73408/1143337.
8. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. (2020). КЫРГЫЗСТАНДЫН ТООЛУУ ЖАНА БИЙИК ТООЛУУ АЙМАКТАРЫНДА ӨНДҮРҮЛГӨН БЭЭ СҮТҮН САЛЫШТЫРМАЛУУ ИЗИЛДӨӨ. ИЗВЕСТИЯ КЫРГЫЗСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО УНИВЕРСИТЕТА ИМ. И. РАЗЗАКОВА, 3(55), 331-338. https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46121612.
9. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. (2020). БЭЭ СҮТҮНҮН БЕЛОКТУК КУРАМЫН ЭЛЕКТРОФОРЕЗДЕ ИЗИЛДӨӨ. ИЗВЕСТИЯ КЫРГЫЗСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ТЕХНИЧЕСКОГО УНИВЕРСИТЕТА ИМ. И. РАЗЗАКОВА, 3(55), 338-343. https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46121613.
10. А.Мажитова, А.Кулмырзаев. (2019). Аминокислотный состав кобыльего молока. МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, (1), 59-60.
11. A.USUBALİYEVA, A.MACİTOVA, C.ÖZBEKOVA, А.Н.Б.. (2018). ИССЛЕДОВАНИЕ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ (ВИТАМИН С) И БЕТА-КАРОТИНА В ОВОЩАХ ВЫРАЩЕННЫХ В ПАРНИКОВЫХ УСЛОВИЯХ ЧУЙСКОЙ ОБЛАСТИ. Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана, 2(-), 41-44. http://science-journal.kg/ru/journal/1/archive/11314.
12. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. (2017). Determination of Amino Acid Composition of Cow’s Milk by Liquid Chromatography Using Precolumn Derivatization. MANAS Journal of Engineering, 5(3), 25 - 34. https://dergipark.org.tr/en/pub/mjen/issue/40448/484357.
13. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV, C.ÖZBEKOVA, A.BODOŞOV. (2015). Amino Acid and Fatty Acid Profile of the Mare's Milk Produced on Suusamyr Pastures of the Kyrgyz Republic During Lactation Period. Procedia - Social and Behavioral Sciences, 195(-), 2683-2688. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1877042815039580.
14. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. (2015). Review: Physiologically functional components of mare's milk. MANAS Journal of Engineering, 3(2), 1-8. https://dergipark.org.tr/en/pub/mjen/issue/40443/484321.

Докладдары

1. A.MACİTOVA, A.Abdrakhmanova. Sensory characteristics and physicochemical properties of buttered applesauce prepared with different apple varieties. 5th International Conference on Innovative Academic Studies ICIAS 2024, 2024. https://www.icias.net/.
2. A.MACİTOVA, N.Zhikenova. A comparative study of the properties of Maksym beverage made from different cereals. 4th International Conference on Engineering and Applied Natural Sciences, 2023. https://www.iceans.org/4th-iceans-2023.
3. A.MACİTOVA, A.MAKAMBAY KIZI, H.KULEAŞAN, A.K.Altıntaş. Dough-leavening capacity of individually inoculated dry rye sourdough isolates. Third International Congress on Biological and Health Sciences, 2023. https://www.biohealthcongress.com/.
4. A.MACİTOVA, A.Nurlan Kyzy. Physico-chemical properties and sensory characteristics of low-fat fermented milk products cultured with different starters. 3RD INTERNATIONAL CONFERENCE ON SCIENTIFIC AND ACADEMIC RESEARCH ICSAR 2023, 2023. https://www.icsarconf.com/.
5. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV, К.Салиева. ASSESSMENT OF MARE'S MILK FOR THE PRODUCTION OF FERMENTED MILK PRODUCTS. International Gastroenterological Conference «MARE’S MILK, KUMIS, SHUBAT – MEDIC, 2023. https://internationalgastrocongress.online/ru-RU/igast#theses.
6. A.MACİTOVA, A.MAKAMBAY KIZI, A.K.Altıntaş, H.Kuleasan. Assessment of lactic acid

bacteria isolated from koumiss for dough leavening. 4th International Conference on Applied Engineering and Natural Sciences, 2022. https://www.icaens.com/.

7. A.KADIRKULOVA, A.MACİTOVA. Free amino acid composition of yoghurt from different types of milk. 2nd International Conference on Engineering and Applied Natural Sciences, 2022. https://www.iceans.org/.
8. A.MACİTOVA, K.MIRBEK KIZI. Improvement of Shortbread Nutritional Quality with Sprouted Chickpea Flour. 3rd International Conference on Applied Engineering and Natural Sciences, 2022. https://www.icaens.com/kopyas%C4%B1-2-nd-caens-2022.
9. K.SARTOVA, A.MACİTOVA, D.ABDIKALYKOVA. New Sorbents from A Waste of Local Plant Raw Materials for Water Purification from Dichromate Ions. 4th International Advanced Engineering Technologies (ICADET), 2022. https://www.icadet.org/.
10. K.SARTOVA, D.Abdikalykova, G.Kambarova, A.MACİTOVA. OBTAINING ADSORBENTS FROM PLANT WASTE IN NATIVE AND MODIFIED FORMS . International Symposium on Advanced Engineering Technologies, 2022. http://isadet.com/.
11. K.SARTOVA, A.MACİTOVA. Arabinogalactan – from tarragon wormwood (Artemisia Dracunculus). 1st International Conference on Applied Engineering and Natural Sciences, 2021. https://www.icaens.com/kopyas%C4%B1-publication.
12. K.SALIEVA, A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. MANUFACTURING OF ACIDOPHILUS MILK WITH MARE'S MILK. IV. International Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, 2020. https://online.agrieurasia.com/TR/.
13. K.SARTOVA, A.MACİTOVA, Г.МАрапбаева, С.Жаңыл, M.MYRZAGULKYZY. ACCELERATED METHOD FOR EXTRACTİNG FLAVONOIDS FROM TARRAGON WORMWOOD (ARTEMISIA DRACUNCULUS). IV. International Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, 2020. https://online.agrieurasia.com/TR/.
14. B.BORKOYEV, K.SALİYEVA, K.SARTOVA, A.MACİTOVA, G.M.Arapbaeva. Extractable Substances from Plant Biomass Waste. 1 st International Congress of The Turkic World on Health and Natural Sciences, 2019. DOI: -. http://firstcongress.oshsu.kg/assets/documents/info.pdf.
15. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. Composition, nitrogen fraction, and amino acid profile of mare's milk produced in the mountains and highlands. 2019 American Dairy Science Association® Annual Meeting, 2019. https://www.adsa.org/Meetings/2019-Annual-Meeting.
16. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. Effect of milking season and pasture location on bioactive components of mare's milk produced in Kyrgyzstan. 2nd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (Euras, 2019. https://www.eurasianbiochem.org/previous_conferences.html.
17. K.SARTOVA, A.MACİTOVA. An alternative source of biodiesel based on tarragon (Artemisia Dracunculus). 2nd International Eurasian Conference on Biological and Chemical Sciences (Euras, 2019. https://www.eurasianbiochem.org/previous_conferences.html.
18. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. Application of the diethyl ethoxymethylenemalonate (DEEMM) reagent to the RP-HPLC determination of amino acids in foods. The XXII International Scientific Conference of Young Scientists and Specialists, 2018. https://indico.jinr.ru/event/436/.
19. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV. Amino Acids Composition of Mare's Milk Produced in Alamedin Gorge of Kyrgyz Republic. The Eurasian Agriculture and Natural Sciences Congress, 2017, 2017. https://biskek.agrieurasia.com/TR/tum-duyurular/.
20. A.MACİTOVA, A.KULMIRZAEV, C.ÖZBEKOVA. Fatty Acid Profile of Mare's Milk Produced in the Mountain and Highland of Kyrgyzstan during Milking Season. Ancon 2017- International Congress on Chemistry and Materials Science, 2017. http://ancongress.com/main/c/20172/en.
21. A.MACİTOVA, A.KASIMAKUNOVA, N.İ.TÜRKER. Thermal stability enhancement of raspberry

(Rubus idaeus L.) and dewberry (Rubus caesius L.) anthocyanins by copigmentation with mandarin and pomegrate peels. INTERNATIONAL FOOD CONGRESS NOVEL APPROACHES IN FOOD INDUSTRY, 2011. nafi2011.com.

Китептери

1. A.MACİTOVA, A.MAKAMBAY KIZI, Бермет, Акылай. Futuristic Trends in Agriculture Engineering & Food Sciences. IIP Books. PROTEIN MALNUTRITION, PREVENTIVE MEASURES, ALTERNATIVE PROTEIN SOURCES FROM DIETARY BY-PRODUCTS, AND INSECTDERIVED PROTEIN. https://iipbooks.com/books/2216/Futuristic-Trends-in-Agriculture-Engineering-Food-Sciences-Volume-3-Book-7.

Долбоорлору

1. К.Сартова, Э.Өмүрзак Уулу, Б.Боркоев, К.Салиева, А.Усубалиева, А.Мажитова, К.Г, С.Ш, Д.А, А.Г. Жергиликтүү өсүмдүк сырьелорунун калдыктарын кайрадан иштетүүнүн технологиясын иштеп чыгуу. 0007671.